

Виходить у Львові що
дна (хрім неділь і гр.
кат. съят) о 5-й го-
дині по полуночі.

Редакція і
Адміністрація: улиця
Чарнєцької ч. 8.

Письма приймають ся
лиш франковані.

Рукописи звертають ся
лиш на окреме жадані
і за зложенем оплати
почтової.

Рекламації невинесе-
таві вільні від оплати
почтової.

НАРОДНА ЧАСОПІСЬ

Додаток до „Газети Львівської“.

Отворене Вистави.

Вже від вчера запанував в столиці нашого краю незвичайний рух; місто прибралося в хоругви о барвах краївих, народних і державних а ціла дорога від головного двірця аж до палати Намісництва окремо, а звідси знову аж на місце Вистави украшена спеціально на приняті Найдостойнішого Гостя Архікнязя Кароля Людвіка, котрий від вчера 3 год по полуночі перебуває в нашім місті. Нині, вже від девятої години рано, почали уставляти ся на улицях, котрими має переїзджати Найдостойніший Архікнязь на Виставу, після визначеного порядку всілякі товариства, корпорації, братства церковні з хоругвами і образами та під проводом отців духовних в съяточних ризах церковних, молодіж шкільна і т. д. Рано відбулося тихе богослужіння в лат. катедрі. В хвили коли се пишемо, відиваються ся вже на улиці грімкі оклики — то відїжджає Найдостойніший Архікнязь Кароль Людвік на відкрите Вистави краївої. Ми обмежимось в дальшім описі сего торжества поки що лише на короткій начерку, а обширніше справоздання подамо пізніше.

При участі найвищих достойників властей съвітських і духовних та множества участників Вистави і запропонованих гостей відбулося відкрите Вистави о 11 год. Торжество відкриття розпочав кн. Адам Сапіга слідуючою промовою:

Есть то певним і доказаним історією, що в житію народів приходять хвили, в яких они не можуть вдоволити ся звичайним щоденним

житім, але відчувають може павіт інстинктивно потребу і конечність зазначення ділом незвичайним, що чувствують ся в силі того життя і здоровим поглядом дивлять ся в будучність. В такій хвили знайшли ся й ми, коли два роки тому назад повстала гадка загальної Вистави краївої — котра передовсім нам самим, а також і іншим має виказати, що не позістаемо в розвою поза другими, що там, де іде о заманіфестовані здорового життя, панує межи нами велика лучність і солідарність без границь.

Вистава ся не єсть ділом поодиноких людей, або околиць; цілій край урядив їй, а до якого степеня відчувають її потребу і значів її — цих не єсть мілім доказом участі в працях рівно горяча і ревна, як Поляків так і Русинів?

Виставі тій не ходить лиши о виказані довершеного вже постулу; задачею її має бути і заохота, а для того запрошили ми в кількох відділах і продуцентів заграницьких та отворили для них двері вистави.

Нині, коли скінчене діло маємо віддати під суд не лише своїх, паловняє нашу душу чувство якоєсь радости і вдоволення, а заразом, коли як коли — а саме тепер мисль і серце звертають ся до того, котрий в високій Своїй мудrosti зрозумів нас, вірних своїх підданих і від тілько літ окружав Своєю найвищою опікою наші праці і змаганя.

Я сказав повисше, що ся Вистава єсть ділом Поляків і Русинів; позволь же Ваша Ц. і К. Високосте, щоби в імені тих других товариш мій в праці в рідній їх мові виповів кілька слів:

На то промовив др. Савчак:

Як вже сказано, беруть і Русини участі

в краєвій Виставі в старім городі князя Льва побіч братного народу польського замешкуючого спільно з нами сей край коропний.

Сполученими силами і спільним трудом удалось ся нам довершити діла тої Вистави, на котре з гордостю і з чувством вдоволення можемо споглядати, видячи в нім доказ поступу і розвою як цілого краю так і народу руского — народу давнього культурного, живучого своїм житім і розвиваючого ся на самостійній підставі національний.

За можність такого свого розвою народ руский має найбільше подякувати і бути вдячним Нашому Найяснішому Монарху Франц Йосифу I, під котрого опікою він на підставі призначеного рівноуправнення стремить і стреміті буде до повного свободного розвою у всіх напрямах, економічнім, культурнім і просвіті, побіч братного народу польського і сподіває ся, що при справедливості, взаїмній вирозуміlosti і при братній згоді обох народів в краю діде до такого пожаданого, повного розвою — що дай Боже!

Тепер промовив кн. Сапіга знову: „Оба ми піднесли високе значінє доброти і опіки Найяснішого Пана. Тебе, Найдостойніший Пане, прошу, зволи приняти до відомости, зволи передати милостиво нам пануючому Цісареві і Королеві нашему, а так ласкаво держачому протекторат над нашою Виставою, що стояли нині перед Тобою піддані, переняті найглубшою честию і привязанем для Єго особи, вірні єму віддані. Зволи Єму сказати, як ми уміли зрозуміти прислане нам Тебе, Найдостойніший Пане, на нинішнє торжество, котрий — знаємо — що памятаєш молодечі літа пережиті між нами, і як ласкаво їх завсігди згадуєш.

5)

З КРАЮ ФАРАОНІВ.

Культурно-етнографічні образки в нинішнього і стародавнього Єгипту.

(Після: Г. Бругша, Г. Рольфа, Т. Наймана і др.)

I.

З Тріесту до Александриї. — Стара Александрия. Александрийська бібліотека. Столиця Помпія. — Рамле і Абу-кар. — Порт-Саїд і канал суеский. — Ісмаїла і Суес. — Гора Синай.

(Дальше.)

Ноша Товарів єсть ще її нині майже така сама, яка була перед віками. Мужчини носять волосянину т. є. довгі бурнуси з верблюжої шерсти; жінки уживають виробів з овечої вовни. Той сам матеріял служить Товарам також до вироблювання своїх шатер. Годівля верблюдів та овець, а відтак і кіз єсть тут для того найважнішою галузю господарства; она ведеся головно в досить урожайній долині Ферану або Фірану, звістній із съв. письма під назвою Рафідім. Але біда научила вже сих людей вихіновувати всілякі плоди свого пустого скалистого краю; они вивозять звідси верблюдами через Суес аж до Каїра млинське каміне,

вугле з дерева, сине-зелені туркусі з долини Маґара, роги козорога, дактилі, манну і т. д. Манну збирають тут з дерева званого „тарфа“, по нашому „біждерник“ („біждерово“ або „боже дерево“), котре росте попід сирийські гори цілыми лісами. На дереві сім живе маленький червачок, котрий точить его галузки, а з них випливає тогди в великий скількості солодкий сок, котрий в холодній ночі тверде. Люди збирають его до всіх сонця в пікрайні мішки і переховують відтак в холоднім місци, щоби він не топив ся. Твердий той сок, в зеренцях, називають тут по арабски „ман“, так само, як колись називали Ізраїлітіяни манну, котрою живилися перебуваючи 40 літ в пустині. Слово „манна“ пішло від гебраїського слова „мангу“ („що то єсть?“), котрим питалися Ізраїлітіяни, коли досвіта побачили в сирийській пустині якієв білі зеренця на землі, котрі відтак збирали і їли замість хліба. Ся манна єсть зовсім піща, як та, яку їли жиди в пустині; єї збирають в червні і липні та призбирюють річно не більше як 250 кільограмів і продають відтак по високій ціні, позаяк она уважає ся у Бедуїнів за великі ласощі. Звичайна манна, якою живлять ся монахи на горі Синай, єсть мягка маса, подібна до масла; єї прячуть в малі коробки з білої бляхи і в тих коробках привозять її також путники з Синаю. Єсть ще інший рід манни з корча званого по арабски „альгух“, але зерна тої манни суть червоні. Ростина ся, котра росте також в Єгипті, а котру називають

иноді „солодкою конюшеною турецкою“, пускає з себе від спеки солодкий сок, котрий так само, як сирийська манна, тверде від холоду в ночі. Догадують ся, що то ся манна була тим „диким медом“, котрим живив ся съв. Іван Хреститель в пустині.

Товари суть бедуїнами походження арабського і уважають ся за дуже вірних підданих Єгипту. Они стоять під проводом старшин громадських, званих шехами, спомежи котрих в нинішній пору старший шех Муса Ібрагім Абу Носаїр, має найбільше значінє. Хоч і як они бідні, а преці ані один з дорослих мужчин не покаже ся публично неузброєний в криву, турецку шаблю, в довгий старосвітський кріс (ручницю з кременем) та без ножа за поясом, за котрий ще затикають люльку на короткім цибусі і капшук з тютюном.

Найвищим вершком в сирийських горах є гора съв. Катерини, звана по арабски Джебель Катерін, висока на 2.590 метрів. Понизше сей гори стоїть монастир Синая з церквою Преображення Господнього, побудований ще за грецького цісаря Юстиніана, мабуть около 527 р. по Хр. В церкви сей знаходять ся мощі св. Катерини, замученої в Александриї, а побожне оповідане каже, що тіло съвятої занесли люди ангели Божі. Від сего монастиря пішов і здогад, що тут є ще та гора Синая, на котрій Господь Бог дав Ізраїлітіям десять заповідей та що вершок гори съв. Катерини єсть тою горою Гореб, на котрій Господь Бог розмовляв

секова „Верховина“ відєшвала стрийським хором мішаним з такою вервою, що на невмокачючі домаганя публики мусів хор в цілості єї повторити. Слухачі були незвичайно вдоволені небувалим в Жидачеві концертом.

— **Померли:** Ольга Лаврецка, дочка о. Льва Лаврецького, пароха в Залукві. — Тимотей Монцібович, ученик 6-ої класи, бурсак „Народного Дому“, номер у Сваричеві.

— **Рабіни на нараді.** В Перемишилі вже від кількох місяців змагається цілий кагал жидівський о съїдвака для божниці. Старовірці рішили обставати за съїдваком Строкою, котрого батько був до смерті съїдваком в тамошній біжниці. А поступовійши жиди, котрих перед веде радний Шайнбах, спровадили собі съїдвака Шехтера з Росії. З того пішла незгода. Щоби не прийшло до бійки, згодилися жиди віддати справу під суд двом рабінам, а якби они оба не згодилися, то трьом. Отже цілий тиждень сиділи і радили в сали капальні рабін з Немирова і Бородчан, а вкінці і Ярослава. Коли ярославський рабін не згадився ні на що, прикукали решівського. І знов почали рабіни поважно радити, якого съїдвака вибрати. Чи вибрали вже до тепер, не знаємо.

Господарство промисл і торгівля

Вина з ягід.

Незадовго надійде пора, коли стануть доспівати такі ягоди як: порічки, верпини, (або агрест), борівки (яфіни) та сжини, з котрих можна робити дуже добре вино. Заходу коло роблення вина з тих ягід не богато, кошти також не великі, бо н. пр. борівок та сжини можна собі таки без всілякого кошту призбирати, а прочі додатки не дорогі, тож думавмо, що добре буде, коли заздалегідь розкажемо, як робляться вина з тих ягід. Хто скоче, може спробувати, а певно того не пожадує і буде мати добрий напітк для себе і для своїх гостей.

Передовсім треба знати, як взагалі робиться вино чи то з винограду, чи з яких інших ягід. Всяке вино робиться через те, що сок з ягід кисне, а киснене бере ся з того, що маленький грибок званий дріжджами розкладає цукор в соку ягід на дві частини: на алькоголь (спіритус) і вуглеву кислоту (газ). Сок з вино-

граду має в собі богато цукру, а того вже достаточно, щоби з него виробила ся у вині потрібна скількість алькоголю. Інші ягоди мають вже менше цукру і для того треба додавати до соку. Чим більше додасть ся цукру до соку, тим більше зробить ся з него алькоголю, тим міцніше, або, як то кажуть, тим тяжче буде вино; можна отже дуже легко зробити слабше або міцніше вино. Але ягоди мають в собі ще й значну скількість квасу. Коли-б ми лиши до чистого соку додавали цукру, то вино було би за квасне; для того треба сок підпустити водою, щоби він не був за квасний, лише приятний. Під час киснення росте грибок дріжджевий; чим сильніше він росте, тим ліпше кисне сок. Зародки того грибка знаходяться у воздусі і па ягодах, для того треба додавати до соку дріжджий; треба лиши о то старати ся, щоби той грибок, коли вже зачне рости, ріс сильно і безустанно. Але той грибок потребує до того, щоби ріс, особливо в перших початках значного тепла,коло двадцять і кілька степенів; для того треба держимо сок в першім часі на теплім місці. В однім і тім самим плині росте грибок дріжджевий, лиши через якийсь час, відтак настає в росненю застоя, хоч би там і було ще досить цукру до розкладання; киснене устає отже саме від себе, а також маємо спосіб, зробити вино вже наперед більше або менше солодким. У воді, котрої уживаемо до підпускання соку, є багато зародків, що могли би вино зіпсувати: для того треба ті зародки убити переваренем води, заким ще ужнемо її до підпускання соку. Також і в бочці, в котрій сок кисне, знаходяться такі зародки; їх можна убити в той спосіб, що на короткий час перед ужитком бочки, вісіркує ся її (хто робить вино лише у бутли, повинен її добре вимити перевареною горячою водою). Сірковані бочки робить ся так, що запалює в ній кусник сірки; коли сірка горить, робить ся з неї в виді пари сіркова кислота, котра всі ті зародки убиває. Соку не можна варити, бо тим убило би ся всі зародки грибка дріжджевого. Квасм, які знаходяться в соку з овочів, гризути зелізо, а вино мало би тогди погану краску і недобрий смак; для того не треба робити в якийсь зелізний посудині або мішати чимсь зелізним і т. д. Коли сок вже раз кисне, не повинен стикати ся з воздухом, бо інакше вино було сквасніло; для того треба зважати на то, щоби бочка була завсідь повна.

столицею сїї провінції було місто Факуз. Коло міста Абу Кебір є ще що до нині село Факуз, а з того пішов здогад, що або на сім місця, або десь недалеко мусіла колись бути давна Факуз. Але в 1885 р. розкопано коло міста Сагазик в місцевості Сафт-ель-геннек один горб, і тут знайдено сліди стародавнього єгипетського міста Пер-сонд, котре, як опися показалося, було столицею загаданої провінції Арабії. Тут суть також сліди давнього єгипетського каналу, котрий з відсі починається, а що давні римські учени лишили нам згадку про початок сего каналу коло Факузи, то виходить з того, що Пер-сонд, столиця краю Гошеп, було тим самим містом, котре Греки називали Ракузю. Край Гошеп був дуже урожайній, а то як-раз для того, що сюди переходив канал від Нілю. Долина ся єсть і до нині дуже урожайній, а місцями стрічає ся тут навіть великих плянтаций бавовни.

Минувши стацію Магсама і тамошнє озеро, приїжджаємо до невеличкого села Тель-ель-Кебір, що лежить в тім місці, де Ваді Тумілят клонить ся вже ід Нілеві. Село само собою незначне і важне хиба лише для того, що тут є стація зелізниці, але оно памятне з англійсько-єгипетської війни в 1882 р. Коли Англійці взяли в серпні того року канал суеский, прийшло тут було дня 13 вересня до рішучої битви між англійським войском під проводом ген. Вользелея а єгипетським під Арабі-пашою. Англійці побідили, розбили армію єгипетську, а Арабі-паша втік до Каїра, де на другий день піддався без всякого опору передній сторожі англійського войска. Від сего пори запанували Англійці в Єгипті.

З Тель-ель-Кебір приїжджаємо до Сагазика. Єсть то зовсім нове місто, що піднесло ся го-

Перейдім же тепер до самого роблення вина. Ягоди дається разом з хвостиками, отже порічки н. пр. в цілих гронах до макітри і розтирається їх там макогоном так, щоби не поїстила ані одна ціла ягода. Тим способом зробимо рідку фарамушку, которую лишаємо в макітри і вкриваємо лиш зверхом вогкою лінняною скатертю, щоби до неї не падав порох; макіту ставимо відтак на теплі місця н. пр. коло печі. Тут стоять она через кілька днів, доки аж на ній не зробиться шумовина; то вже знак, що сок зачинає киснити. Тепер переїджаємо ту фарамушку через чистеньке лінняне полотенце до другої макітри або до горшка, а густий осад на споді ще витискаємо до суха через то полотенце. Скількість так узиканого соку дає міру до того, кілько треба додати до соку води а кілько цукру.

Вина з порічок: дається на 10 літрів соку 30 літрів води; коли додамо 5 кільо цукру будемо мати звичайний добрий напітк; 6 кільо і 60 дека цукру дає столове вино; 9 кільо цукру — міцне вино а 13 кільо — вино лікерове.

Вино з ожин: води не дається, лише кільо цукру просто до соку; 1 кільо і 40 дека дає столове вино; 2 кільо — міцне вино; 3 кільо — вино лікерове.

Вино з борівок: дається на 10 літрів соку 24 літрів води та 4 кільо і 20 дека цукру; 5 кільо і 60 дека дає столове вино; 7 кільо 60 дека — міцне вино, а 11 кільо — вино лікерове.

(Конець буде.)

Вигубити плями з червоного вина на обрусах і серветах можна в той спосіб, що занечищене місце вкладається в кипяче молоко і держить ся там через хвилю, а відтак виполікується у воді. Наколи-б то не помогло, то запалюється кусник сірки і змочену пляму держить ся над виходящим із сірки димом.

ТЕЛЕГРАМИ.

Відень 5 мая. Є. Вел. Цісар зізволив на розширене п'ятої низшої гімназії державної у Львові через поступенне доповнюване висших клас почавши від сего року шкільного; ухвалене по трібних на то фондів застережено конституційному поступованню.

Будапешт 5 червня. Векерле одержав власноручне письмо цісарське, котре заявляє ему, що его дімісия прината, а рівночасно повіряє ся ему дальше ведене діл аж до утворення нового кабінету.

Паріж 5 червня. Палата послів ухвалила 315 голосами против 169 вотум довіри для нового кабінету.

У Львові виходять ті літературні часописи і вістники: **Зоря**, ілюстроване письмо літературно-наукове, 72 аркушів друку на рік, коштує 6 зл. у Львові, ул. Академічна ч. 8. — **Дзайнок**, ілюстроване письмо для науки і забави руских дітей і молодежі; 36 аркушів друку, 5 зл. у Львові ул. Чарнецького ч. 26. — **Правда**, місячник політики, науки і письменства, около 60 арк. друку, 5 зл. у Львові ул. Академічна ч. 8. — **Жите і Слово**, вістник літератури, історії і фольклору; 60 аркушів друку 5 зл. у Львові, ул. Глубока ч. 7.

Надіслане.

— **Дяка**, старшого, обзначеноїменого добре з церковним уставом, глядає гр. кат. уряд парох в Урлеві п. Заруде.

За редакцію відповідає Адам Краховецький.

**КОНТОРА ВІМІНИ
ц. к. упр. гал. акц.
БАНКУ ГІПОТЕЧНОГО**

купує і спродає

ВСЯКІ ЕФЕКТИ І МОНЕТИ

по курсі денній найдовгийшій, не числячи жадної провізії
Яко добру і певну льоакцію поручає:

$4\frac{1}{2}\%$ листи гіпотечні	4% пожичку пропінаційну галицьку
5% листи гіпотечні преміювані	5% " буковинську
5% листи гіпотечні без премії	$4\frac{1}{2}\%$ пожичку угорської жілізної до-
$4\frac{1}{2}\%$ листи Тов. кредитового земс.	роги державної
$4\frac{1}{2}\%$ листи Банку краєвого	$4\frac{1}{2}\%$ пожичку пропінаційну угор-
$4\frac{1}{2}\%$ пожичку краєву галицьку	ську

4% угорські Облигациї индемнізаційні,
котрі то папери контора віміни Банку гіпотечного всегда купує і продає
по цінах найкористійших.

Увага: Контора віміни Банку гіпотечного приймає від Ви. купуючих
всікі вилісовані, а все платні місцеві папери цінні, як також
купони за готівку, без всілякої провізії, а противно замісцеві ли-
шень за відлученем коштів.

До ефектів, у яких вичерпалися купони, доставляє нових аркушів купо-
нових, за зворотом коштів, котрі сам поносить. 40

Віденські льоси по 1 короні

Тягнене вже 12 липня

**5 головних
виграних по 10.000 корон**

60 **Льоси поручають:**

М. Йонаш, Кіц і Штофф, Шелленберг і Крайзер.

Коси 59

з найкращої літої
сталі стирийської
зі знаком руки по
45 кр. за одну.



Для рільничих
кружків і сільських крамниць
ціни гуртом поручає фірма:
Болеслав Цибульський,

(«оповіщення приватні») як
для «Народної Часописи»
так також для «Газету Львів-
скої» приймає лише «Бюро
Днівників» **Людвіка**
Пльона, при улиці Кароля
Людвіка ч. 9, де також зна-
ходить ся Експедиція міс-
цева тих газет.

Бюро оголошень і днівників

приймає

О Г О Л О Ш Е Н Я

ВІДЕНЬСКА ФАБРИКА АМАЛИ

поручає

найновійше патентоване начине кухонне з вії гальванічно нікльо-
ване, у внутрі повлечене чистою і дуже тревалою емаллю.

До набуття Івана Шумана у Львові

плота Бернардинська і у всіх більших торговлях заліза.

С. Нельсон у Відні

поручає

Кльосети з перепливом води і без того.—Рури кльосетові.—Каналові
насади з патентовим замкненем.—Збірники на воду.—Комплектні уря-
дження купелеві.—Вентілятори.—Прибори до водотягів, як також
рури ляні і ковані.—Помпі, фонтани і всякі арматури.

Заступники для Галичини і Буковини

Львів Гамель і Файгель Коперніка 21.

На жадане висилає ся каталоги.